

Familie- & Fiske
Restaurant Far til 4

v/Bent & Laila Hansen . Tlf. 4971 7672 / 2137 0002

Weekend Menuer
Januar, februar og marts 2018 fra kl. 17.00

Der er salatbord til alle hovedretter

D. 5. & 6. januar

Oksetournedós med serano skinke hertil broccoli souffle, timian stegte rodfrugter og ½ ovnbagt kartoffel serveres m. rødvinsauce.

Hvid chokolade pennacotta m. hindbærfrugt gele, hertil nøddecrunch samt frisk frugt.

Pr. kuvert **228,-**

D. 12 & 13. januar

Braiserede svinekæber
Grov kartoffelmos, smørstegte rodfrugter samt syltede løg

Pr. kuvert **148,-**

D. 19. & 20. januar

Moules frites
Hvidvins dampede blåmuslinger m. fløde creme og krydderurter, samt fritter og aïoli m. hjemmebakket brød.

Langtidsstegt kalvecoulotte m. rosmarin, skovsvampe sauce, smørstegte rodfrugter samt knust kartoffel

Pr. kuvert **228,-**

D. 16. & 17. marts

T-bone steak m. hjemmelavet bearnaise, grove fritter

Bananasplit m. rørt is og karamelcreme

Pr. kuvert **228,-**

D. 26. & 27. januar

Fiskebuffet

Skumrende fiskesuppe m. croutoner, muslingsuppe m. urter, ½ canadiske hummer, fiskeruller m. mascapone og urter, tigerrejer stegt i hvidløg, laksepate', gravet laks m. rævesauce, varm røget laks m. æble og rødlogs dressing, fiskepate m. purløgscreme 'krappe kløer, stegte kammuslinger, røget laksemousse, rimet laks m. urtecreme, laksesalat i krustader grillet tun . sesam wasapi, indbagte blæksprutte ringe, indbagte rejer m. aoli, seafoodsalat, laksesalat m. dressing, stegt haj mm.

Helstegt oksehøjreb
Ost og kage

Pr. kuvert **398,-**

D. 2. & 3. februar

Kalvefilet, stegt som vildt med brunede og hvide kartofler, waldorfsalat, tyttebær, agurkesalat og flødesauce.

Herefter hjemmelavede pandekager

Pr. kuvert **228,-**

D. 9. & 10. februar

Østrigs weekend

Gullaschsuppe m. hjemmebakket brød ad libitum

Wienerschnitzel à la 'Far til 4'.
Med tyttebær, ærter, citron, brasede kartofler & smørsovs.

*Apfelstrudel m. lun vaniljecreme

Pr. kuvert **228,-**

D. 14. 16. & 17. februar

Valentin menu, 3 retter

Vitello tornado, kalveinderlår m. tuncreme og smørstegt brød

*
Helstegt oksemørbrad
m. bagte urter, håndskårne fritter og hjemmelavet bearnaise

*
Sorbetis m. karamelbrud

Pr. kuvert **248,-**

D. 23. & 24. februar

Far's Spareribs ad libitum

Serveres m. barbecue og hjemmelavet coleslaw og bagt kartoffel m. persillesmør

Pr. kuvert **148,-**

D. 2. & 3. marts

Entrecote provencale m. choronsauce og porreterrin m. pommes rissolé m. friske krydderurter

Herefter chokolademousse m. skum, friske bær og nøddetvil

Pr. kuvert **228,-**

D. 9. & 10. marts

Helstegt kalvefilet m. gorgonzolasauce, pommes anna,

timianstegte gulerødder, forårsløg

Camillas citronfromage

Pr. kuvert **228,-**

Påske bord fra 12.00 – 15.00

D. 29., 30. & 31. marts, 1. & 2. april

Skærtorsdag, langfredag, lørdag, søndag samt påskemændag serveres der på "far til 4":

Karrysild, marinerede sild, kryddersild m. løg og capers, røget laks m. rørræg, gravet laks m. rævesauce, kold dampet laks, æg m. rejer og tomat, lakse mousse, fiskemousse, hønsesalat, roastbeef, indbagte rejer, seafoodsalat, blækspruttering m. hvidløgss dressing, stegte kyllingelår, tarteletter m. høns i asparges, lune frikadeller m. surt, fiskefrikadeller m. remoulade, lun leverpostej m. bacon og champignon, lun ribbensteg m. rødkål, lune fiskefilet, lun tyndsteg m. bløde løg og kartoffelsalat.

Ost m. druer og rabarberkage m. sød creme.

Pr. kuvert **165,-**

A la carte hver dag fra kl. 12.00 – 20.00

Alfavej 21 • Havnen • 3250 Gilleleje



www.far-til-4.dk
restaurant@far-til-4.dk



Køkken åbent hver dag fra kl. 12 -15.30 og fra kl. 17 – 20.00